

(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES  
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum  
Internationales Büro



(43) Internationales Veröffentlichungsdatum  
20. Januar 2005 (20.01.2005)

PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer  
**WO 2005/004638 A3**

(51) Internationale Patentklassifikation<sup>7</sup>: **A23C 19/093**,  
A23L 1/24

PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM,  
TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM,  
ZW.

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP2004/007810

(22) Internationales Anmeldedatum:  
14. Juli 2004 (14.07.2004)

(25) Einreichungssprache: Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache: Deutsch

(84) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für  
jede verfügbare regionale Schutzrechtsart): ARIPO (BW,  
GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG,  
ZM, ZW), curasisches (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU,  
TJ, TM), europäisches (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK,  
EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT,  
RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA,  
GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

(30) Angaben zur Priorität:  
103 31 814.3 14. Juli 2003 (14.07.2003) DE

**Veröffentlicht:**

- mit internationalem Recherchenbericht
- vor Ablauf der für Änderungen der Ansprüche geltenden  
Frist; Veröffentlichung wird wiederholt, falls Änderungen  
eintreffen

(71) Anmelder und

(72) Erfinder: **BIERI, Marcel** [CH/CH]; Baslerstrasse 83,  
CH-4133 Pratteln (CH).

(81) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für  
jede verfügbare nationale Schutzrechtsart): AE, AG, AL,  
AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH,  
CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES,  
FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE,  
KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD,  
MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG,

(88) Veröffentlichungsdatum des Internationalen  
Recherchenberichts: 31. März 2005

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Ab-  
kürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Co-  
des and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der  
PCT-Gazette verwiesen.

(54) Title: **FONDUE MAYONNAISE AND METHOD FOR PRODUCTION THEREOF**

(54) Bezeichnung: **FONDUEMAYONNAISE UND VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG DERSELBEN**

(57) Abstract: The invention relates to a mayonnaise, described as fondue mayonnaise, comprising a mixture of fondue cheese and mayonnaise, a mixture of a fondue cheese mixture and mayonnaise or a mixture of ready-to-use fondue cheese and mayonnaise. Said fondue mayonnaise significantly simplifies the preparation of a cheese fondue and can also be used with other foodstuffs such as chips, vegetables, toast etc.

(57) Zusammenfassung: Die Erfindung betrifft eine als Fonduemayonnaise bezeichnete Mayonnaise, die aus einer Mischung aus Fonduekäse und Mayonnaise, einer Mischung aus Fonduekäsemischung und Mayonnaise oder einer Mischung aus fixfertigem Käsefondue und Mayonnaise besteht. Die erfindungsgemäße Fonduemayonnaise vereinfacht die Herstellung eines Käsefondue deutlich und kann zudem auch zusammen mit anderen Nahrungsmittelprodukten wie Pommes frites, Gemüse, Toastbrot etc. verwendet werden.

WO 2005/004638 A3

(12) NACH DEM VERTRAG ÜBER DIE INTERNATIONALE ZUSAMMENARBEIT AUF DEM GEBIET DES  
PATENTWESENS (PCT) VERÖFFENTLICHTE INTERNATIONALE ANMELDUNG

(19) Weltorganisation für geistiges Eigentum  
Internationales Büro



(43) Internationales Veröffentlichungsdatum  
20. Januar 2005 (20.01.2005)

PCT

(10) Internationale Veröffentlichungsnummer  
**WO 2005/004638 A2**

(51) Internationale Patentklassifikation<sup>7</sup>: **A23L 1/24**

(21) Internationales Aktenzeichen: PCT/EP2004/007810

(22) Internationales Anmeldedatum:  
14. Juli 2004 (14.07.2004)

(25) Einreichungssprache: Deutsch

(26) Veröffentlichungssprache: Deutsch

(30) Angaben zur Priorität:  
103 31 814.3 14. Juli 2003 (14.07.2003) DE

(71) Anmelder und

(72) Erfinder: **BIERI, Marcel** [CH/CH]; Baslerstrasse 83,  
CH-4133 Pratteln (CH).

(81) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für  
jede verfügbare nationale Schutzrechtsart): AE, AG, AL,  
AM, AT, AU, AZ, BA, BB, BG, BR, BW, BY, BZ, CA, CH,  
CN, CO, CR, CU, CZ, DE, DK, DM, DZ, EC, EE, EG, ES,

FI, GB, GD, GE, GH, GM, HR, HU, ID, IL, IN, IS, JP, KE,  
KG, KP, KR, KZ, LC, LK, LR, LS, LT, LU, LV, MA, MD,  
MG, MK, MN, MW, MX, MZ, NA, NI, NO, NZ, OM, PG,  
PH, PL, PT, RO, RU, SC, SD, SE, SG, SK, SL, SY, TJ, TM,  
TN, TR, TT, TZ, UA, UG, US, UZ, VC, VN, YU, ZA, ZM,  
ZW.

(84) Bestimmungsstaaten (soweit nicht anders angegeben, für  
jede verfügbare regionale Schutzrechtsart): ARIPO (BW,  
GH, GM, KE, LS, MW, MZ, NA, SD, SL, SZ, TZ, UG,  
ZM, ZW), curasisches (AM, AZ, BY, KG, KZ, MD, RU,  
TJ, TM), europäisches (AT, BE, BG, CH, CY, CZ, DE, DK,  
EE, ES, FI, FR, GB, GR, HU, IE, IT, LU, MC, NL, PL, PT,  
RO, SE, SI, SK, TR), OAPI (BF, BJ, CF, CG, CI, CM, GA,  
GN, GQ, GW, ML, MR, NE, SN, TD, TG).

Veröffentlicht:

— ohne internationalen Recherchenbericht und erneut zu ver-  
öffentlichen nach Erhalt des Berichts

Zur Erklärung der Zweibuchstaben-Codes und der anderen Ab-  
kürzungen wird auf die Erklärungen ("Guidance Notes on Co-  
des and Abbreviations") am Anfang jeder regulären Ausgabe der  
PCT-Gazette verwiesen.

(54) Title: **FONDUE MAYONNAISE AND METHOD FOR PRODUCTION THEREOF**

(54) Bezeichnung: **FONDUEMAYONNAISE UND VERFAHREN ZUR HERSTELLUNG DERSELBEN**

(57) Abstract: The invention relates to a mayonnaise, described as fondue mayonnaise, comprising a mixture of fondue cheese and mayonnaise, a mixture of a fondue cheese mixture and mayonnaise or a mixture of ready-to-use fondue cheese and mayonnaise. Said fondue mayonnaise significantly simplifies the preparation of a cheese fondue and can also be used with other foodstuffs such as chips, vegetables, toast etc.

(57) Zusammenfassung: Die Erfindung betrifft eine als Fonduemayonnaise bezeichnete Mayonnaise, die aus einer Mischung aus Fonduekäse und Mayonnaise, einer Mischung aus Fonduekäsemischung und Mayonnaise oder einer Mischung aus fixfertigem Käsefondue und Mayonnaise besteht. Die erfindungsgemäße Fonduemayonnaise vereinfacht die Herstellung eines Käsefondue deutlich und kann zudem auch zusammen mit anderen Nahrungsmittelprodukten wie Pommes frites, Gemüse, Toastbrot etc. verwendet werden.

WO 2005/004638 A2